

PERFIL PROFISSIONAL DOS CURSOS DO ENSINO PROFISSIONAL

Ano letivo 2019/2020

CURSO/ QUALIFICAÇÃO:

TÉCNICO DE RESTAURANTE - BAR

No final do 10º ano, o aluno deve:

- Desenvolver as competências o serviço de restaurante/bar
- Organizar as atividades do serviço de restaurante/bar;
- Aplicar técnicas de preparações e confeções básicas de cozinha;
- Prestar e executar o serviço de vinhos;
- Descrever e caracterizar as teorias de serviço de bebidas;
- Caracterizar descrever as Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas;
- Executar e aplicar o serviço de restaurante/bar – serviços especiais;
- Identificar a organização da cozinha e o modo de funcionamento;
- Organizar as atividades do serviço de pequenos-almoços;
- Gerir o sistema de sugestões/reclamações de clientes;
- Efetuar as atividades de higiene e segurança alimentar na restauração.

No final do 11º ano, o aluno deve:

- Organizar e aplicar o serviço de bar;
- Gerir os recursos humanos do departamento de forma a garantir um ambiente seguro e adequado tanto a clientes como colaboradores;
- Planear programar e organizar o controlo de custos na restauração;
- Conceber e executar atividades de promoção Vinhos de Portugal e do mundo;
- Executar e organizar o serviço casual de restaurante;
- Caracterizar e planear o serviço clássico de restaurante;
- Aplicar e organizar o serviço de bebidas simples;
- Identificar e caracterizar o turismo Inclusivo - oportunidades e desafios;
- Desenvolver e implementar confeções de sala;
- Planear e implementar as estratégias de marketing e as novas políticas de gestão dos diferentes canais de venda e perfis de clientes;
- Desenvolver a análise das mais recentes tendências de mercado e aplicá-las à no bar;
- Supervisionar as normas de serviço e implementar sistemas de controlo do seu cumprimento numa ótica de melhoria contínua;

No final do 12º ano, o aluno deve:

- Gerir e coordenar o serviço fine dining;
- Planear, gerir e coordenar todas as operações de produção e serviço casual de restaurante;
- Adquirir o domínio de técnicas bebidas compostas;
- Planear e operacionalizar adequação do processamento culinário, a estética e a comunicação com o consumido arte cisória;
- Desenvolver as formas de promoção da unidade e planear a política comercial do serviço (Flair Bartender – animação, exibição e espetáculo);

- Identificar formas de modelar as experiências gastronómicas dos consumidores, através de adaptações/modificações das características dos produtos (ex. forma, cor, textura, sabor, aroma, flavor, disposição e apresentação ao consumidor) e do ambiente em que os alimentos são apresentados e consumidos (novas tendências na restauração).

Cofinanciado por:

